

漁況速報 ～おさかな旬報～

2026年5月

水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にさせていただけるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、トラフグ、ガザミ、コウイカ、スルメイカ、シロギス、マダイ、ハモ、ホウボウ、ワカメ

三河湾：クロダイ、スズキ、トリガイ、コウイカ

渥美外海：マダイ、ガンゾウビラメ、ホウボウ、ヒラメ、シラス、コショウダイ、イサキ、アマダイ、スルメイカ、マアジ、ケンサキイカ、ニギス、アオメエソ、ユメカサゴ



5月下旬の漁模様

おさかな紹介コーナー

〇しらす



しらすが豊漁です。しらすはいわし類の稚魚の総称であり、今の時期はカタクチイワシ *Engraulis japonicas* がほとんどを占めています。愛知県の漁業者は、しらすの親になるいわし類を保護するため、春の禁漁に取り組んでいます。また、次世代の親になるしらすを獲りすぎないようにするため、しらす漁では禁漁区の設定や操業時間の短縮に取り組んでいます。このような取り組みが認められ、愛知県のシラス漁はMEL(マリン・エコラベル・ジャパン®)の認証を受けています(認証番号:MEL-JFR-F230001)。MELとは国際的に認められている日本発の水産エコラベル認証制度であり、水産資源の持続性と環境に配慮している漁業・養殖業者、その水産物を使用する流通・加工事業者が第三者の審査を受けて承認を受けるものです(MEL協議会HPより引用)。

小売店ではしらす干しやちりめんじゃこで見かけることが多いです。食べ方としては、ごはんにかけてしらす丼にしたり、たまごとじにしたりと色々な食べ方がありますが、今回は和風オムライスにして食べてみました。おいしく、カルシウムなどの栄養も豊富なしらすを食べてみませんか。

〇ニギス

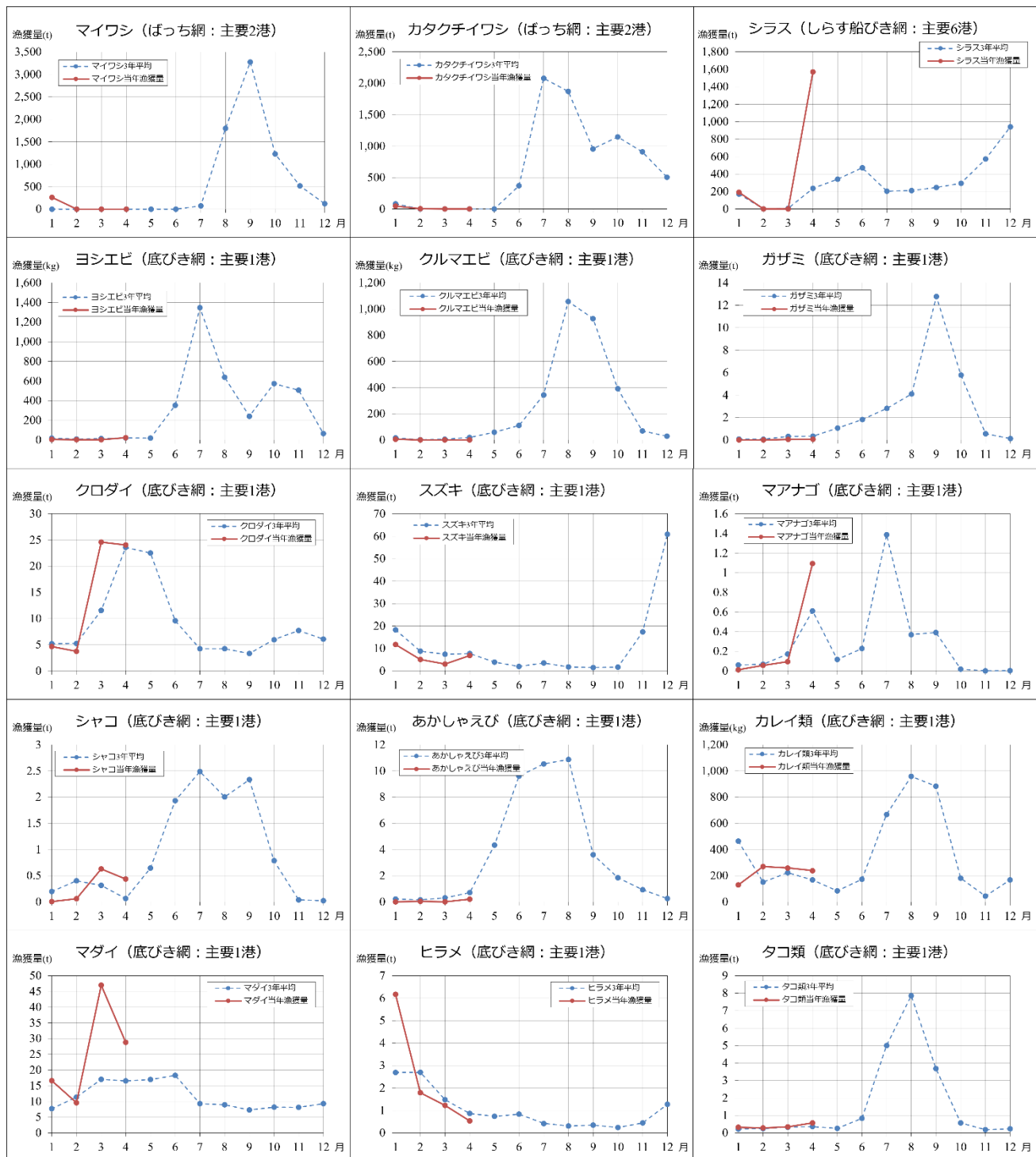


渥美外海でニギスが漁獲されています。ニギス *Glossanodon semifasciatus* は主に水深 200 m より深い深海に生息している深海魚であり、愛知県では主に沖合底びき網漁業で漁獲されています。”キス”と名のつく魚としてシロギスが思い付きませんが、ニギスとは分類も生態も異なる魚です。ニギスを漢字で書くと似鱧となり、キスに似ているからニギスと名付けられたことが分かります。

ニギスはフライで見かけることが多い魚ですが、シンプルに塩焼きにしてもおいしく、塩焼きをほぐして和風パスタにしてもおいしかったです。また、ニギスの団子汁は蒲郡の郷土料理であり、詳しい作り方は”あいちのおさかな Book”に掲載されていますので、参考に作ってみてはいかがでしょうか。

あいちのおさかな Book : <https://www.pref.aichi.jp/soshiki/suisan/0000020625.html>

主要魚種の漁獲状況



2026年4月までの主要魚種の月別漁獲量（主要港）の推移

※2024年3月から旬別グラフが月別に変更されました。